

# 安全上のご注意 (つづき)

## 警告

- 火災・感電・けが・やけどの原因になります。

### 本体は



- 吸・排気口やすき間にビンや針金などの異物を入れない
- 吸・排気口に指を入れない
- 本体や吸・排気口に水などをかけない
- 子供など取り扱いに不慣れた方だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない
- カーテンなどの可燃物の近くで使用しない

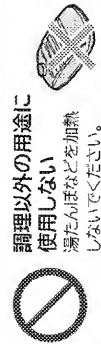
## 注意

- 火災・感電・けが・やけどの原因になります。

### 使用する方は



医療用ベアメスカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する  
本製品の動作がベアメスカーに影響を与えることがあります。



調理以外の用途に  
使用しない  
湯たんぽなどを加熱  
しないでください。

### 使用中(調理中)・使用後は



- 鍋は不安定な状態で使用しない
- 鍋の下に紙やシートを敷かない
- あらかじめ加熱した油で「揚げ物」を使わない  
油の温度を適正にコントロールできないため、発火するおそれがあります。
- 本体前方に物を置かない  
鍋底の薄いもの、反っているフライパンや鍋は「強火」で予熱すると赤熱したり変形するおそれがあります。  
空だきなど異常に高温になった場合、トッププレートが変色することがあります。
- 空だきや必要以上に加熱をしない
- 火気を近づけない
- 吸・排気カバーをふさいだり、吸・排気カバー付近に手・顔、鍋の取っ手を近づけない
- トッププレートの上面操作パネルの上に、熱い鍋などを置かない
- トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない
- 使用中は本体から離れない



- 揚げ物調理中は、飛び散る油に注意する
- 油煙が多く出たら電源を切る

### 使用後は



- 使用後は電源を切る  
使わないときは、前面操作パネルを収納して電源を切ってください。
- 長期不在のときは専用ブレーカーを切る

### お手入れは



お手入れは、電源を切り、  
本体が冷えてから行う

## 注意

- 火災・感電・けが・やけどの原因になります。

### オーブンを使用するとき



- 使用中や使用後はオーブンドア(ガラス)に水をかけない  
高温になっているところに水をかけると割れるおそれがあります。
- オーブンドアを持って熱いよく引き出し、出したり、持ち上げながら引き出したり、またオーブンドアやレーンに強い力を加えたりがぶらさがらない  
オーブンドアや過熱水蒸気用水タンク、扉幅、受皿などが落下して、やけどやけがをしたり、破損の原因になります。
- 受皿が破損した場合は使わない  
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。
- 使用中は本体から離れない
- 使用中や使用後は、オーブンドア、過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿、レーンは高温になっているので、お手入れをするときは十分冷えていることを確認してから行う
- オーブ在庫内やレーン・ホルダーや過熱水蒸気用水タンク、受皿は、魚などの脂がたまらないよう使用のつと掃除し、定期的に油を手入れをする  
続けて使用するときには、受皿にたまった脂を捨て、汚れをきれいに清としてください。



### 次の点もご注意ください

- トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない  
磁力線により本製品が故障する原因になります。
- キャビネット(本体左右・下側)に調味料・食品などを置かない  
本体からの蒸気により、調味料・食品などの変質の原因になります。  
煮汁などが固まって前面操作パネルが開かなくなるおそれがあります。
- 前面操作パネルに煮汁などを付けたまま吸納しない  
キャビネット内に煮汁などが落ちる原因になります。
- 吸・排気口に水などをこぼさないよう注意する  
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。
- プレートワックを鍋底でこすったり、プレートワックに熱い鍋を置かない  
ステンレスの傷つき、変色の原因になります。
- トッププレートの上に鍋のふたや受皿、パーベキュー用やホットプレート用の鉄板などを置かない  
IHヒーターが通電すると加熱され、火災・故障の原因になります。
- 左・右・中央IHヒーター使用中は磁力(磁力線)が出ているため、磁気弱いものを近づけない  
・ラジオ・テレビ・補聴器など(雑音の原因になります)  
・電子レンジ・冷蔵庫(自動改札用定期券など)  
・携帯電話(電波の原因になります)

- 光センサーに直射日光が当たると動作することがある  
鍋の位置が正しく検知できない場合や通電を停止する場合があり、鍋をIHヒーターの中央に置いてください。
- 酸の強い食品が当たった場合はすぐふきとる  
ジャム・しそ汁、梅を使った食品などを放置すると、トッププレート、プレートワックが変色する原因になります。
- 土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない  
IHヒーターまたはIHヒーター付、IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでも形状によってはIHクッキングヒーターが設置したり鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。
- ビルトインオーブレンジと組み合わせて使用する場合、オーブンドアの取っ手の温度に注意する  
オーブレンジの排気口でオーブンドアの取っ手が熱くなる場合があります。IHクッキングヒーターの一部が熱くなる場合があります。
- 上面操作パネルに水などをこぼしたり、鍋底が触れたりすると誤動作することがある  
すぐに乾いてください。取り除いた後はキー操作を受け付けないことがあります。数秒待ってから操作してください。
- 害虫(ゴキブリなど)が製品内に侵入すると故障の原因となる  
適切な環境下でご使用ください。







### III ユニサハガムタードの調理の手順

調理にあつた準備をする

材料を鍋などに入れ、IH ヒーターの中央に置く

材料を焼網に置く

※1「炊飯」「湯沸かし」「煮込み」「保温」ではアルミ・銅鍋は使えません。

[illegible]

左・右・中央ヒーター

電源

オープン操作部

管理のあとには

■調理の仕上がり  
具合に合わせ、  
火力を調節する

## ※2 中央IHヒーターで「湯沸かし」は使えませんか。



# 消費電力と安全機能について

複数のIHヒーターやオーブンを同時に使う場合は、合計の消費電力が超えないように、自動的に火力を制限します。

● 総消費電力が5.8kWまたは4.8kW(設置時に設定)以内で同時に使えますが、総消費電力を超えないように自動的に火力を制限します。

(総消費電力の切り替えについては、お買い上げの販売店またはご相談窓口にご相談ください。)

・ 火力が上げられない「ピピピ」と鳴る。 ● 他のヒーターの火力を下げてから再操作してください。

・ キーを押してもスタートできない。

● 左・右IHヒーターで同時に「揚げ物」はできません。

● 左IHヒーター、オーブンの同時使用時は、左IHヒーターの最大火力は「9」までです。

## 消費電力の目安

IHヒーター(中央IHヒーターの火力は「1」～「10」までです) ※ 消費電力は「1」～「9」までです。

火力	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
消費電力	1.0kW	1.2kW	1.4kW	1.6kW	1.8kW	2.0kW	2.2kW	2.4kW	2.6kW	2.8kW	3.0kW	3.2kW
最大1.5kW	最大2.6kW	最大5.0kW	最大1.1kW	最大1.1kW	最大1.1kW	最大1.1kW	最大1.1kW	最大1.1kW	最大1.1kW	最大1.1kW	最大1.1kW	最大1.1kW

## オーブン

調理メニュー	1.2kW	1.2kW	1.2kW	1.2kW	1.2kW	1.2kW	1.2kW	1.2kW	1.2kW	1.2kW	1.2kW	1.2kW
調理メニュー	1.2kW	1.2kW	1.2kW	1.2kW	1.2kW	1.2kW	1.2kW	1.2kW	1.2kW	1.2kW	1.2kW	1.2kW

● オーブン使用中は、上記消費電力の他に暖房加熱ヒーター250Wが消費されます。

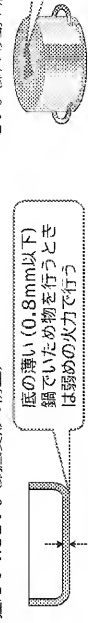
## こんなときは安全機能が働きます

機能名	検知内容	動作内容
鍋無し自動停止	通電中にIHヒーターから鍋をおろしたり、鍋の位置が大きくずれた。	約30秒以内にプザーが鳴り自動的に通電を停止します。 (約30秒以内に表せは通電は継続されます) (P.48)
金属小物は検知自動停止	IHヒーターの上にナイフやフォークなどの金属製小物がある。または重圧(12cm未満)の小物がある。	約30秒後にプザーが鳴り自動的に通電を停止します。(金属小物を取り除くか、または鍋を交換してください) (P.48)
揚げ物検知自動停止	揚げ物の鍋の底の反りや変形が大きい。	プザーが鳴り自動的に通電を停止します。(鍋を交換してください) (P.53)
上面部検知自動停止	上面部(ガラス)に調理物がさかさまになり、水などが付着している。上面部パネルに油などを垂れている。キーを長押ししている。	上面部検知パネルの表示に「」と表示し、約10秒後にプザーが鳴り通電を停止します。 (P.49)
切り忘れ防止自動停止	IHヒーター通電後、最終キー操作から約45分経過した。(手動コース「ス」(約30分)「約30分」(約10分))	プザーが鳴り自動的に通電を停止します。 (P.48)
過熱防止自動停止	鍋底温度が異常に上昇した。吸・排気口がふさがれたりして、本体内部の温度が異常に上昇した。	火力制限しても鍋底温度が異常に上昇した場合は、プザーが鳴り自動的に通電を停止します。(鍋底の厚み、異物付着、または吸・排気口を掃除してください)火力が弱い場合や鍋の重なりによっては、この機能が働かないことがあります。 (P.53)
オーブン過熱防止自動停止	オーブン庫内の温度が異常に上昇した。	プザーが鳴り自動的に通電を停止します。 (オーブン庫内を冷却してください) (P.53)
高温注意表示	トッププレートやオーブンが高温(約80℃以上)になっている。	「高温注意」表示が消えるまで触らないようにしてください。電路を切っても温度が下がるまで表示します。
オートパワーオフ	電源「入」の状態、約10分(または約30分)放置された。	自動的に電源が切れます。(「高温注意」表示を行っていないときは触れません) (オートパワーオフの時間の切り替えについては、お買い上げの販売店またはご相談窓口にご相談ください) (P.55)

# IHヒーターの使いかたのポイント

## 鍋底の厚さや汚れに注意してください

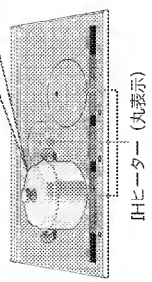
● 鍋底の厚さが薄い(0.8mm以下)鍋は強火での使用は控えてください。(鍋底変形の防止)



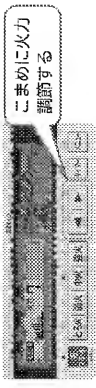
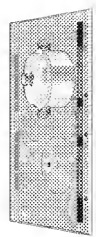
水分や汚れ、付着物はふき取ってから使う

鍋は、IHヒーター(丸表示)の中央に置き、左・右IHヒーターの場合は、鍋底が光センサーの上にあることを確認します

● 鍋が光センサーの上に置かれていない場合や、光センサーの上に置かれていても左・右IHヒーターの中央から大きくずれている場合は、鍋の確認ができず、安全のため通電を停止したり、火力が入らないことがあります。

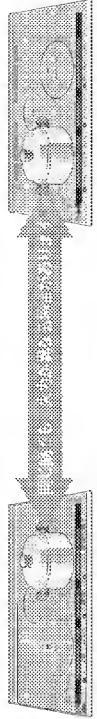


鍋の加熱が早いので、そばを離れず、こまめに火力調整します



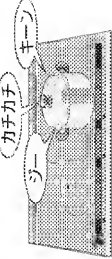
同じ鍋でも、IHヒーターによって火力が異なる場合があります

● IHヒーターの特性や冷却具合が左右で全く同じにはならないため、同じ鍋でも火力が異なる場合があります。



## 音について

● 使用中に鍋から「ジー」「カチカチ」「キーン」などの音が出る場合があります。これは磁力(磁力線)による鍋の振動で、異常ではありません。そのままご使用ください。



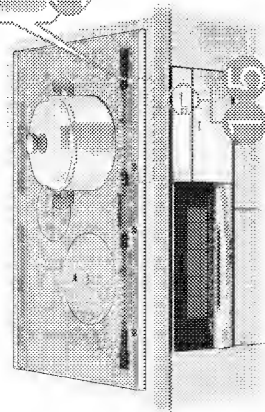
● 使用中や使用後はしばらくは、本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンを回します(最大約10分)。そのため冷却ファンの音と本体から少し風が出ます。異常ではありません。



# ゆでる、煮る、蒸す、焼く、いためる、温める

## お好みの火力で調理します

●右IHヒーターで説明しています。



材料を入れた鍋をIHヒーターの中央に置き、鍋底が光センサーの上にあることを確認する

1 電源切入 [電源] を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる(ランプが点灯します)

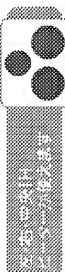
2 左・右IHヒーターの場合は [左・右] [弱火] [中火] [強火] 中央IHヒーターの場合は [中央] [弱火] [中火] [強火] 希望の火力を押し、ランプを点灯させる

●火力キーを押した後、約10秒以内に「切/スタート」キーを押さないとセンサーが鳴り自動的に解除されます。

3 [切] を約1秒押し、通電する 通電をスタートすると設定された火力を表示します。

4 調理が終わったら [切] を押し、通電を切る 続けて使わないときは [電源切入] を押し、電源を切る (ランプが消灯します)

5 [電源切入] を押してから、左・右IHヒーターの場合は [左・右] [弱火] [中火] [強火]、中央IHヒーターの場合は [中央] [弱火] [中火] [強火] を押しても通電できます。



●光センサーの上に鍋がない状態を継続しても、鍋底の温度を考慮して火力を抑えて通電しますが、さらに鍋がない状態が続くと、安全のため通電を停止する事があります。鍋の温度の上り過ぎには十分注意してください。 (P.15)

●設定した火力を液晶の色で表示します。(中央IHヒーターは火力「1」も表示) 左・右IHヒーター 中央IHヒーター

通電をスタートすると ●バーの数と数値で火力を表示し、加熱が始まります。 左・右IHヒーター 中央IHヒーター

●液晶表示は操作終了から約10秒後に減光します。再度操作すると元の明るさに戻ります。 通電スタート後、調理に合わせて火力を調節 ●火力は、左・右IHヒーターが「1」~「12」まで、中央IHヒーターは「1」~「10」まで調節できます。(中央IHヒーターは「1」~「9」まで調節できます) ●調理中に火力を調節するには 左・右IHヒーターの場合は [左・右] [弱火] [中火] [強火] 中央IHヒーターの場合は [中央] [弱火] [中火] [強火] を押し、通電を停止します。 タイマーを使うときは (P.41)

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。 [点滅]

## 火力調節の目安

火力	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
消費電力	100W	200W	300W	400W	500W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW	2.0kW	2.6kW	3.0kW
ゆでる												
煮る												
調 理												
例												
焼く												
いためる												
温める												

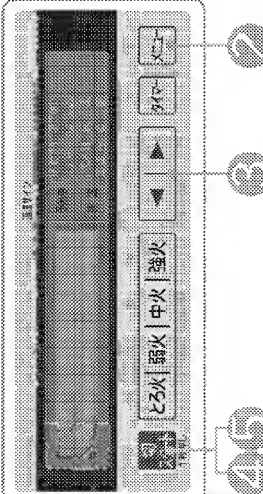
●火力「12」は火力が強いので、特に少量の材料を調理するときは、鍋やフライパンを傷めるおそれがありますので、火力を下げることをおすすめします。  
●火力「12」の連続使用時間は最大約10分です。10分を超えると自動的に火力「11」に下がります。  
●火力「11」「12」の連続使用時間は合計で最大約15分です。15分を超えると自動的に火力「10」に下がります。  
●アルミ・銅鍋などは火力「12」に設定しても最大約2.6kWとなります。

●調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせて、火力を調節する  
●鍋底の薄いもの、鍋底が反っているフライパンや鍋などは「中火」以上で予熱すると赤熱する場合があるので注意する  
●火力が強い場合、鍋やかんの形状などによってはかきこぼれたり、蒸気が勢いよく出るおそれがあるので、沸とうしたら火力を下げる  
●煮込みなどで長時間ご使用時は、途中でかき混ぜるなどし、かきこぼれや焦げつかせないようにする  
●特にタイマーを使用するときは焦げつきに注意する



李士珍

コントロールします



●光センサーの上に付属の天ぷら鍋がない場合は、安全のため通電を停止することがあります。

**p.15**

.....

×ニユ一選択

点灯 点灯

160

脱線

設定油温

予熱中

点滅

予熱完了

高温

点灯

点灯

Xロディー

予熱が完了するとXロディーが  
鳴って、「達温」が点灯します。  
800gの油で約10分が経過します。  
最終キー操作から約45分経過すると、通電を停止します。

●予熱が完了するとメロディーが  
鳴って、150℃が点灯します。

●800gの油で約10分かかります。

●最終キール操作から約45分経過すると、通電を停止します。


トッパブレードの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

**点滅**



The diagram shows a top blade with a temperature warning indicator. A callout bubble points to the indicator, which is labeled '点滅' (Flashing). The indicator is a small rectangle with the text '高温注意' (High Temperature Warning) inside. Below the blade, there are three small arrows pointing outwards.

「高温」表示をします。












高温 中温 低温

.....

敬請垂青

付属の天ぷら鍋に油800g (880mL) を入れた場合

設定 油温	140	150	160	170	180	190	200
		野菜の油通し				天ぷら・手作りコロッケ・エビフライ	
					冷凍食品(コロッケ・メンチカツなど)		
					フライ・鶏の唐揚げ・ドーナツ		
					素揚げ・大学いも・ポテトチップ・魚の丸揚げ		
			野菜(ししとう・辛子、しその葉など)		天ぷら・とうもろこし		


## 調理例

●設定温度は調理時の温度目安です。油量や材料により異なります。また材料が入っていない場合、やや高め温度になります。

◎ 人生智慧

●火災・やけどの原因になります。

●揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります

- 揚げ物調理中はそばを離れない  
●鍋の天が鍋以外は絶対に使わない  
市販のフライパン・鍋は使わないでください。付属の天が鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあります。
- 鍋底が変形したものは使わない  
●油は200g(220mL)未満で調理しない  
知は200g(220mL)～800g(880mL)の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少なかったり、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。
- 
- 油量800g 知量500g
- 油量200g

●油煙が多く出たら電源を切る  
●鍋は「ヒータ」の中央に置く  
●必ず「揚げ物」を使用する（P.18）

- 次のような場合、揚げ物鍋反り検知自動停止が作動し、通電を停止することがあります。
- 鍋底が反っていたり、変形した鍋を使用した場合 (鍋を交換する) (※P.4)
  - 鍋底やトッププレートに異物や汚れが付着している場合 (お手入れをする) (※P.44, 45)
  - 油中に油を注ぎ足した場合 (揚げ物の設定をし直す) (※P.18)
  - 油の揮発によって、油温が出る温度が昇ります。(油の説明書を確認してください)
- 付属の天がら銀紙は絶対に空にしないでください。  
再使用油は油煙が出やすくなります。
- 揚げ物調理中に他のIHヒーターで湯を沸かすなどをする場合、湯が跳ねて油の中に入らないように火力の調節に注意してください。
- 産油凝固剤を使用する場合は、産油凝固剤の取扱説明書をご覧ください。
- 天がら鍋の鍋底に垂れた油が固まり、トッププレートが茶色くなることがあります。汚れた場合は、お手入れをしてください。(※P.44, 45)